

О Т З Ы В

на автореферат диссертационной работы **Трихиной Вероники Валерьевны** «**Интегрированный метод разработки специализированных продуктов для коррекции питания работающих во вредных условиях труда**», представленной на соискание учёной степени доктора технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания

Одним из важных направлений государственной политики РФ в области питания населения до 2020 года является лечебно-профилактическое питание, направленное на снижение или компенсацию влияния неблагоприятных условий труда на здоровье работающего населения. Данная стратегия предусматривает разработку и внедрение в массовое производство специализированных пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий, имеющих направленные функциональные свойства.

Недостаточная эффективность использования уже имеющихся разработок обусловлена отсутствием механизмов взаимодействия участников процесса организации лечебно-профилактического питания рабочих коллективов. Таким образом, очевидна актуальность диссертационного исследования Трихиной Вероники Валерьевны, направленного на разработку интегрированного метода создания специализированной продукции для коррекции рационов рабочих металлургических производств на основе системных элементов: наука – образование – производство – потребитель».

Трихиной В.В. разработана модель классификации и определены факторы, формирующие эффективность лечебно-профилактического питания; разработаны программа и методические рекомендации по рационализации рационов организованных коллективов рабочих горячих цехов металлургических производств, принципы формирования системы мероприятий по организации научно-инновационной деятельности в сфере питания с учетом интеллектуальных и материальных ресурсов региона в направлении «наука – образование – производство – потребитель»: сформирована система определяющих элементов интегрированного метода создания специализированных продуктов для рационализации питания работающих во вредных условиях труда на основе интерактивной интеграции участников научно-инновационной деятельности в регионах. Диссертантом выполнен достаточный объем экспериментальных и клинических исследований, которые послужили основанием к разработке новых формул порошкообразных концентратов, обогащенных микронутриентами (витаминизированного напитка с бета-каротином и пектином, сухих витаминизированных напитков, концентрата минерального; киселей плодово-ягодных; концентрата для безалкогольных напитков, обогащенного витаминами) и предназначенных для включения в программу лечебно-профилактического питания рабочих металлургических предприятий.

Результаты исследований и апробация разработанных продуктов подтверждают возможность реализации их производства на действующих предприятиях соответствующего профиля.

Основные результаты диссертационной работы опубликованы в двух монографиях и 17 статьях из перечня журналов, рекомендованных ВАК РФ, 2 статьях в журналах, входящих в международные реферативные базы данных и системы цитирования Web of Science и Scopus, доложены на международных научно-практических конференциях.

Наряду с выше сказанным, при прочтении автореферата возникли вопросы, касающиеся изложения результатов исследования.

1) Вопрос по разработанной технологии изготовления сухого напитка, обогащенного витаминами (рис. 5). Не ясно, как автор учитывал потери йода и железа (введенных в составе водного раствора), неизбежные на стадиях влажной грануляции и последующей сушки гранулята (в частности, переход усвояемого Fe^{2+} в Fe^{3+}), и как это отражено в рецептуре?

2) Из текста автореферата не ясно, в чем именно заключается отличие предложенной автором модели интегрированной системы качества и безопасности продукции от уже существующих?

Вероятно, ответы на эти вопросы есть в полном тексте диссертации, их не следует рассматривать как существенные и снижающие общее положительное впечатление от диссертационной работы.

Анализ автореферата позволяет заключить, что представленная к защите диссертация на тему **«Интегрированный метод разработки специализированных продуктов для коррекции питания работающих во вредных условиях труда»** является законченной научной квалификационной работой, в которой изложены новые научно обоснованные решения и разработки, соответствующие требованиям Положения о присуждении ученых степеней, предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени доктора технических наук. Автор диссертационной работы **Трихина Вероника Валерьевна** заслуживает присуждения степени доктора технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Доктор технических наук (специальность 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания), доцент, профессор кафедры «Технология хранения и переработки зерна» ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический университет им И.И. Ползунова» _____ Е.Ю. Егорова

17.04.2018 г.

Адрес организации: 656038, г. Барнаул, ул. Ленина, 46.
тел.: 8 (3852) 29-07-55 e-mail: egorovaey@mail.ru

Подпись Егоровой Е.Ю. заверяю:

Начальник Управления кадров, социальной работы и связей с общественностью ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический университет им И.И. Ползунова» _____ С.А. Химочка

